

Charolles

Des ateliers solidaires au menu du lycée Wittmer pour les Restos du cœur

Des recettes faciles à réaliser et peu onéreuses sont proposées un mercredi par mois au lycée Wittmer de Charolles, via un partenariat avec la section locale des Restos du cœur. Un temps d'échange, de partage et de solidarité initié par Denis Cherel, professeur de lettres, d'histoire-géographie et d'éducation morale et civique.

« On privilégie le développement durable ». Denis Cherel est justement référent au développement durable au sein du lycée Wittmer de Charolles. Autant dire qu'il sait de quoi il parle. Une casquette que cet enseignant en lettres, en histoire-géographie et en éducation morale et civique a souhaité élargir à un volet plus solidaire. « On a fait un gros boulot après le séisme au Maroc. L'international, c'est bien. Mais il ne faut pas oublier l'échelon local », sourit-il.

Plats chauds et desserts



Des temps de cuisine et de partage connaissent une jolie affluence au lycée Wittmer de Charolles, dans un esprit d'échange et de solidarité. Photo Charles-Edouard Bride

proposés aux bénéficiaires des Restos

Aussi, pour faire de l'économie solidaire et du développement durable, le professeur a reconduit cette année encore,

depuis la rentrée scolaire, un atelier mensuel dédié à la section locale des Restos du cœur au lycée Wittmer. « Pour le côté écologique, on ne privilégie que des recettes avec des lé-

gumes de saison. Ces recettes doivent aussi être faciles à réaliser et surtout peu onéreuses. Chaque mercredi, une fois par mois, on arrive à trouver six recettes différentes cuisinées par des binômes constitués d'un élève et d'un adulte. Des plats chauds et des desserts sont ainsi réalisés sur place dans nos ateliers de cuisine avec des bénéficiaires des Restos du cœur à qui l'on propose ces mets. C'est un vrai moment de convivialité, d'échange et de partage. Chacun discute, donne ses impressions sur les difficultés rencontrées lors de la confection des menus. Il y a de la solidarité mais c'est participatif. Pas passif », analyse l'enseignant.

Elles gardent les enfants pendant que les mamans font à manger

Si cet atelier culinaire et solidaire est déjà sur les rails depuis plusieurs années, le lycée charollais a innové en cette rentrée en proposant en paral-

lèle un atelier "animation" inédit. « Après sept éditions d'ateliers dédiés à la cuisine, je me suis rendu compte qu'une partie du public des Restos n'était jamais concernée par nos actions. Et c'était dommage. Les mamans élevant seules leurs enfants ne s'inscrivaient pas, faute de moyens de garde. J'ai donc lancé en octobre un système de garderie inédit au sein même du lycée. Six enfants sont déjà inscrits », s'enthousiasme Denis Cherel, qui est épaulé par trois collègues pour mener à bien son projet. « Ce sont nos élèves formées aux métiers de l'Accompagnement, aux soins et aux services à la personne (ASSP) qui animent cet accueil. Elles peuvent ainsi mettre en pratique leur enseignement théorique. Concrètement, nos jeunes prennent en charge les enfants pendant que leurs mamans, bénéficiaires des Restos du cœur, suivent dans la salle attenante leurs cours de cuisine pédagogique ».

● **Charles-Edouard Bride**